

Ensalada Asitica de Espinaca con Aderezo de Miso y Jengibre

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Espinaca tierna, fresca	6 1/4 lb	6 1/4 gl
Zanahorias ralladas frescas	3 1/8 lb	
Mandarinas Naranja		3/4 # 10 lata
Fideos de Chow Mein		1 # 10 lata
Repollo mixto de arco iris	3 1/8 lb	
Miso blanco	20 oz	1 taza
Vinagre de vino de arroz	16 oz	1/4 cuarto gl
Salsa de soja	8 oz	1 taza
Jengibre curtido	16 oz	2 taza
Azúcar	1 lb	2 taza
Aceite vegetal	32 oz	1 cuarto gl



Directions

1. Para el aderezo, coloque el vinagre, miso, azúcar, salsa de soja y jengibre curtido en una licuadora y mezcle hasta que estén homogéneos. Agregue el aceite vegetal lentamente mientras que el motor de la licuadora está encendido, hasta que espese.
2. En un tazón de mezclar, ponga la espinaca y las zanahorias (y la mezcla de repollo de arco iris si desea) y lentamente agregue el aderezo, mezclando bien hasta que esté distribuido de forma pareja sin saturar la espinaca. Puede requerir menos aderezo del que se ha preparado.
3. Con las pinzas, sirva aproximadamente 4 oz de ensalada aderezada en tazones, poniéndole encima las mandarinas naranja y fideos de Chow Mein.